



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
 Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
 Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
 Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN
 Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional – GSAN
ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PRATO FÁCIL

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: 0026.005682/2023-53				
Nome/Razão Social: A DO S A Alves LTDA - Delícia da Terra				
CNPJ nº: 48.714.050/0001-67				
Endereço: Avenida 08 de Dezembro, nº 1070			Bairro: São José	
Município: GUAJARÁ-MIRIM			CEP: 76.850-000	
Fone: (69) 9 8462-0588				
Responsável: ALEXANDRA DO SOCORRO AZEVEDO ALVES				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			OBSERVAÇÕES
	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	Item 4.1.3		X	Ver relatório fotográfico
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	Item 4.1.4	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	Item 4.1.5	X		
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	Item 4.1.7	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04).	Item 4.1.9		X	Ver relatório fotográfico
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas (itens 4.1.10 e 4.1.11 RDC 216/04).	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m. (item 6.11.2.4 - NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes. (item 6.6 - NBR 9050/20).	NBR 9050/20		X	Ver relatório fotográfico
3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04).	RDC 216/04	X		
3.2 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual (Item 4.1.13 RDC 2016/04).	RDC 216/04	X		
3.3 - Instalação PCD: Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora (itens 6.11.2.1; 6.11.2.7 e 7.5 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
3.4 - Instalação PCD: Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m (item 4.3.4 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
3.6 - Instalação PCD: Área de transferência e manobra, considerado o módulo de referência a projeção de 0,80m X 1,20m no piso a ser ocupado pela cadeira de rodas (item 4.2.2 e 7.5 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação.	NBR 9050/20		X	Ver relatório fotográfico

4. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/2004	X		
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004	X		
4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/2004	X		
4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004	X		
4.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004	X		
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/2004	X		
4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/2004	X		
4.9 Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004	X		
4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo.	RDC 216/2004	X		
4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	RDC 216/2004	X		
4.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável.	IT 28/2023 CBMRO	X		

5. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Lotação Máxima Área de Refeitório
Refeitório	1 pessoa por m ² de área	IT n. 11 do CBM/RO	Diversas	≅ 40 m ²	40 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
5 jogos de mesa com 4 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min		480 pessoas/dia	

6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
6.1 Áreas devidamente higienizadas	X			
6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis	X			
6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes.	X			
6.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	X			

7. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
7.1 Edificações, instalações, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	X			
7.2 Realiza controle de vetores e pragas urbanas.	X			

8. DOS COMPUTADORES

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4)	X			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> • Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. () • Memória RAM de 8 GB. () 	X			

9. DO LEITOR BIOMÉTRICO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico	X			

10. DOCUMENTAÇÃO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
------	-----	-----	---------------	-------------

10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	X			10/02/2027
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			Maio/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			11/02/2027
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			11/02/2027

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90075/2024/CEL/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil.

Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, do Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:

33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).

Ademais, o item 23.3.3 determina a verificação de boas práticas de manipulação de alimentos, existência de equipamentos para atendimento aos beneficiários, climatização adequada do ambiente e estrutura física em alvenaria com acessibilidade e banheiros adaptados.

Para fins de uniformidade e isonomia na análise de todos os estabelecimentos vistoriados, adota-se o seguinte critério técnico objetivo de classificação das não conformidades.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES: são consideradas não conformidades impeditivas aquelas que:

1.) Demandam intervenção de natureza estrutural ou de obra, envolvendo demolição, construção, ampliação ou adaptação de ambientes, para seu saneamento, por impacto direto na segurança alimentar ou no direito de acesso dos usuários.

2.) São consideradas adequações de baixo impacto aquelas passíveis de correção por meio de instalação, substituição ou ajuste de componentes, sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades do estabelecimento, e que não comprometem de forma imediata a operação segura do local.

No ato da vistoria, foram constatadas as seguintes pendências, classificadas como adequações de baixo impacto, por não demandarem obra ou demolição e por não comprometerem imediatamente a segurança alimentar ou a acessibilidade plena dos usuários:

- 1.Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;
- 2.Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;
- 3.Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes;
- 4.Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação;
- 5.Ausência de objetos em desuso e animais.

As pendências elencadas não constituem impedimento ao credenciamento, por se tratarem de adequações de baixo impacto operacional, executáveis sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades. Não obstante, o saneamento de todas as pendências apontadas é condição obrigatória para a manutenção do credenciamento, devendo ser comprovado mediante novo registro fotográfico ou vistoria de verificação no prazo a ser definido pela CREDENCIANTE. Ressalta-se que o tratamento diferenciado em relação a estabelecimentos com não conformidades impeditivas decorre exclusivamente da natureza técnica e objetiva das irregularidades constatadas, em observância ao princípio da isonomia na aplicação dos critérios estabelecidos no Instrumento Convocatório, aplicados de forma uniforme a todos os estabelecimentos vistoriados.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite **recomendação favorável** ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------

IMAGENS GERAIS DO AMBIENTE



Imagens 01, 02 e 03 - áreas gerais do estabelecimento



Imagem 04 – Área externa

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a visita, verificou-se que na área externa do estabelecimento, destinado à lavagem, verificou-se que o piso apresentava revestimento cerâmico danificado, o teto não possuía forro e havia roupas penduradas em varal no local. Tais condições comprometem a adequada higienização do ambiente. Ademais, constatou-se que a área encontrava-se desorganizada. Conforme RDC 216/2004:

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Solução: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejuntas resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário. Instalar revestimento lavável no teto e implantar rotina de organização e limpeza periódica. E remover materiais de uso pessoal.



Imagem 05 - Cozinha

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04): Conforme o Item 4.1.9 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Na área da cozinha, havia uma sirene com a fiação exposta, conforme a RDC:

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Corrigir fiações expostas com conduítes adequados; Garantir que todas as instalações sigam as normas da NBR 5410 (Instalações Elétricas de Baixa Tensão).



Imagem 06 - Rampa de acesso ao banheiro

2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes. (item 6.6 - NBR 9050/20): Durante a vistoria técnica realizada, constatou-se que a rampa de acesso ao Banheiro/Escritório existente no estabelecimento não atende aos parâmetros de inclinação estabelecidos pela NBR 9050:2020, especificamente no item o qual determina inclinação máxima de 8,33% para edificações novas e 12,5% para edificações existentes. A não conformidade identificada compromete as condições de acessibilidade e segurança dos usuários, sendo necessária a devida adequação para atendimento à normativa vigente. A mesma encontrava-se com inclinação superior a 12,5%, conforme norma, tendo a sua inclinação de 14%:

6.6.2.2 Em reformas quando esgotadas as possibilidades de soluções que atendam integralmente à Tabela 4, podem ser utilizadas inclinações superiores a 8,33 % (1:12) até 12,5 % (1:8), conforme a Tabela 5.

Solução: Adequar rampa conforme inclinação desejável na NBR 9050/20



Imagem 07 – Sanitário acessível

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: Conforme a norma de acessibilidade, NBR 9050/2020, as barras de apoio deverão ter as seguintes medidas, conforme pontuado no último **Relatório de Vistoria - 2025** (0059215671), a barra lateral encontra-se com 70cm de comprimento:

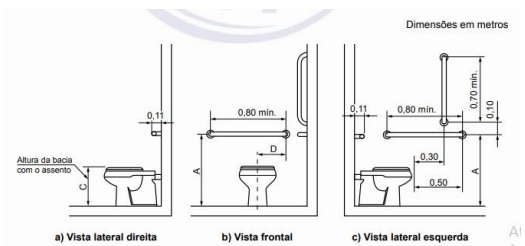


Figura 106 – Bacia convencional com barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral –

7.7.2.2.1 Junto à bacia sanitária, quando houver parede lateral, devem ser instaladas barras para apoio e transferência. Uma barra reta horizontal **com comprimento mínimo de 0,80m**, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra, deve estar posicionada a uma distância de 0,50 m da borda frontal da bacia. Também deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,70 m, posicionada verticalmente, a 0,10 m acima da barra horizontal e a 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.

Solução: Adequar a largura da barra lateral, conforme medidas da norma.



Imagens 08 e 09 – Área externa

4.5 Ausência de objetos em desuso e animais: Durante a visita, notou-se que na área de lavagem de utensílios, a objetos em desuso, e que atrapalham a dinâmica da equipe que está prestando o serviço no local. Isto posto, verificou-se que o forno se encontrava do lado de fora. Sendo necessário a mudança dele para um local fechado, sem abertura. Conforme o Item 4.1.7 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação diz:

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

Solução: Realizar rotina de limpeza eliminando materiais sem utilidade e materiais de uso pessoal; Manter controle de pragas e evitar a presença de animais no ambiente.

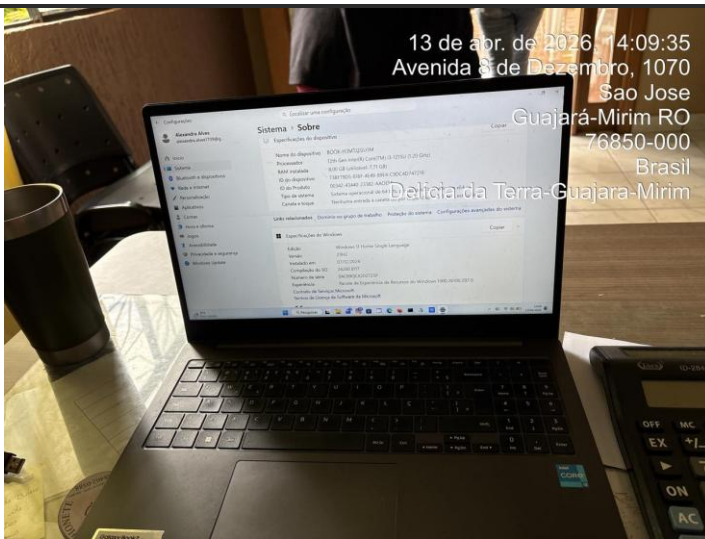
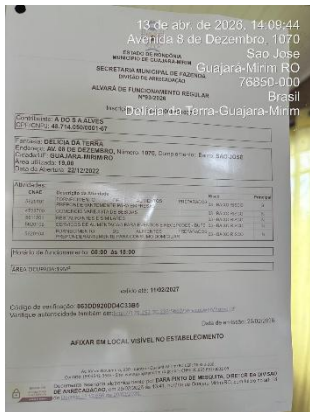


Imagem 10 – Do sistema Windows

8 Do Computador

- Intel i3
- Memória 8GB
- Sistema Windows 11
- Acesso à internet



Imagens 11, 12, 13 e 14 – Do sistema Windows

10 Da Documentação
Alvará de Funcionamento
Alvará da Vigilância Sanitária
Alvará do corpo de bombeiros
Certificado de controle de pragas

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo: _____

gov.br Documento assinado digitalmente
TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
 Data: 19/05/2026 10:31:25-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
 Data: 19/05/2026 11:31:57-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS
 Data: 19/05/2026 13:22:00-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	xxxxxx743
Anneva K. Kuipers Rodrigues	xxxxxx518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	xxxxxx287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 1934 de 19 de agosto de 2025 (0063441006).

Porto Velho, data e hora do sistema.

Referência: Caso resposta este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.005682/2023-53